



Japans Restaurant
Amatsu
あまつ

FR

Tel: +32-9.22.44.706

Web: www.amatsu.be

Pour une expérience supplémentaire,
goûtez notre saké assorti, sélectionné pour sa haute
qualité et ses saveurs uniques.

Entrée 前菜

Sashimi Small	Choix du chef	16
Small Tempura	(crevette et légumes)	16
Spicy Tuna Rol	(rouleau de sushi)	15
Nimono	(plat de mijoter)	14
Yakitori	(brochettes de poule)	13
Wakasaki Furai	(éperlan frit)	13
Age Dashi Dófu	(Tofu frit)	12
Ebifurai	(beignets de crevettes)	10
Ebiten Rol	(sushiroll avec Ebifurai)	10
Poulet Gyóza	(ravioli cuit avec poulet)	9
Gyóza Végétarien	(ravioli cuit avec légume)	9
Wakame Su	(salade d'algues)	7
Miso soep	(potage miso)	5

Plats principaux chauds 主菜

Poulet avec sauce Teriyaki	20
Saumon avec sauce Teriyaki	29
Canard avec sauce soja et moutarde	25
Curry végétarien Japonais	20
Tempura de légumes	21
Tonkatsu (viande de porc pané)	22
Tempura (friture crevette/poisson/légumes)	25
Unadon (anguille grillée)	35

Le plat principal est servi avec riz, salade et cornichons

Dessert デザート

Mochi	(3 pièces)	5
Mochi Icecream	(3 pièces)	9
Sorbet	(3 pièces)	6
Glace de thé vert, sésame ou haricots rouges		8
Crème brûlée de thé vert		9

Sélection de Sushi / Sashimi

Sushi Medium - Choix du chef	15 pièces	27
Sushi Large - Choix du chef	21 pièces	37
Sashimi Small - Choix du chef		16
Sashimi Medium - Choix du chef		35
Sashimi Large - Choix du chef		54

Menu de Sushi/Sashimi

* Wakame Su & Ebifurai	
* Poulet Gyóza	
* Choix de plat principal:	
~ Sushi (mélanger nigiri et sushiroll)	44
~ Sashimi (tranches de poisson cru)	52
Avec plat principal: riz et soupe de miso	
*Dessert	
+ € 19 avec Sake accompagnée	

Menu Dégustation

* Wakame Su (salade d'algues)	
* Ebifurai (beignets de crevettes)	
* Sashimi Small (tranches de poisson cru)	
* Tempura Small (crevette et légumes)	
* Plat principal: Sushi (mélanger nigiri et sushiroll)	65
Avec plat principal: riz et soupe de miso	
* Dessert	
+ € 24 avec Sake accompagnée	

Menu Japonais Traditionnel

* Wakame Su & Nimono	
* Poulet Gyóza	
* Choix de plat principal:	
~ Poulet avec sauce Teriyaki	34
~ Saumon avec sauce Teriyaki	43
~ Canard avec sauce soja et moutarde	39
~ Tonkatsu (viande de porc pané)	36
~ Tempura (crevette/poisson/légumes)	39
~ Unadon (anguille grillée)	49
Avec plat principal: riz et soupe de miso	
*Dessert	
+ € 17 avec Sake accompagnée	

Menu Végétarien

* Wakame Su & Nimono	
* Gyóza végétarien	
* Choix de plat principal:	
~ Curry végétarien Japonais	34
~ Tempura végétarienne	35
Avec plat principal: riz et soupe de miso	
* Dessert	
+ € 17 avec Sake accompagnée	

Prix TTC

Meastro (Bancontact), Mastercard, Visa, en espèces

Vins maison par verre	Verre	0,5L	Bouteille
w1. Sauvignon Blanc	5	16	21
w2. Verdejo	5	16	21
e1. Rosé – La Croix Belle	6	18	23
r1. Terra de Lobos – Tinto	5	16	21
d1. Tschida Muscat – Ottonel	7		39
Sparkling / Mousseux	Verre	Bouteille	
s1. Japonais Sparkling Sake 300ml	8,5	25	
s2. Hugues d'Orfeuille Champagne	10,5	63	
s3. Dibon – Cava	6,5	36	
Vins Blancs			
<i>Frais et fruité</i>			
w1. Haut Poitou – Sauvignon Blanc			21
w3. Grace Vineyards – Koshu "Kayagatake"			48
w4. Terrace Road – Sauvignon Blanc			36
w5. Lucien Meyer & fils – Pinot Gris			29
<i>Sec et minéral</i>			
w6. Jacob Schneider – "Melaphyr" Riesling			26
w7. Dockner Tom – Grüner Veltliner			28
w8. Quinta Do Ameal Loureiro Bio			28
– Vino Verde			
<i>Plein et riche</i>			
w2. Marqués De Irún – Verdejo			21
w9. La Cour des Dames – Chardonnay			23
w10. Chablis 1er Cru – Fourchaume			62
w11. Elise – Le blanc du Chateau Le Pey			45
Vins Rouges			
<i>Frais et frivole</i>			
r1. Terra de Lobos – Tinto			21
<i>Doux et juteux</i>			
r2. Bogle – Pinot Noir			39
r3. Dockner Tom – Zweigelt Tom			24
<i>Puissant et épicé</i>			
r4. Chateau Haut La Grace Dieu			54
– Saint Emilion Grand Cru			
r5. Chateau Neuf-Du Pape			60
– Domaine Berthet-Rayne Bio			
r6. Bogle – Petite Sirah			39
Vins Rosés			
e1. La Croix Belle – Le Champ des Grillons			23
e2. Sancerre – Domaine Michel Thomas			35
<hr/>			
Boissons Chaudes			
Saké chaud (carafe)			6,5
Thé vert Japonais			3,0
Thé vert torréfié			3,0
Thé au gingembre			3,5
Thé à la menthe fraîche			4,5
Café			3,0
Expresso			3,0
Cappucino			3,5

Apéritif Maison	7,5
Vin de prune Japonais	6,5
Saké chaud (carafe)	6,5
Saké pétillant Japonais	8,5
Champagne	10,5
Cava	6,5
Gordon's Gin - Tonic Schweppes	10,0
Hendrick's Gin - Tonic Schweppes	12,0
Hendrick's Gin - Tonic Fever Tree	14,0
Whiskey Cola	9,5
Bacardi	9,0
Campari	9,0
Kirr	7,5
Pineau des Charentes	7,0
Martini Rood/Wit	7,0
Picon Vin blanc	7,5
Porto Rood/Wit	7,0
Ricard	7,5
Sherry	7,5
Whisky	
- Japonais Nikka Barrel-	13,0
- Japonais Nikka Blended	15,0
- Japonais Nikka Malt	17,0
- Japonais Nikka Grain	19,0
- Johny Walker Red Label	7,0
- Glenlivet 12 Jaar / Year / An	9,5
Wodka	7,0
Calvados	7,5
Cognac	7,5
Amaretto	6,5
Baileys	6,5
Cointreau	7,5
Grand marnier	7,0
Poire William	6,5
<hr/>	
Eau plate / pétillante (250ml)	2,5
Eau plate / pétillante (500ml)	4,5
Japonais Limonade Ramune - Original	4,0
Japonais Limonade Ramune - Strawberry	4,0
Tonic - Schweppes	3,0
Tonic – Fever Tree	4,5
Cola /Cola zero	3,0
Fanta	3,0
Thé glacé	3,0
Jus de pomme	3,0
Du jus d'orange	3,0
Asahi bière	4,5
Kirin bière	4,5
Betty B bière	4,5
Maes bière	3,5
Hoegaarden bière	3,5
Lefte blond / bruin bière	3,5
Duvel bière	4,5

Saké chaud

FR

Amatsu - Saké Chaud

€ 6,5 en carafe (150 ml)
De l'alcool 15%



Un saké savoureux et polyvalent. Belles saveurs pleines avec un caractère dur. Convient également très bien aux plats chauds.

Apéritif, plats chauds, café.

Saké froid – Petite bouteille

Shirakabegura - Sparkling Sake

€ 25 par bouteille (300 ml)
€ 8,5 par coupe de champagne (100 ml)
De l'alcool 5% - Sparkling Sake



Saké sec élégant et fantastique avec des bulles. Frais avec un bouquet de poires et de raisins. Servi dans une coupe de champagne pour débiter dans une ambiance festive japonaise.

Apéritif.

Sho Chiku Bai - Tokubestu Junmai

€ 11,5 par bouteille (180 ml)
€ 4 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 14,5% - Tokubetsu Junmai



Belles saveurs crémeuses légères avec un arrière-goût plein et doux. Un saké avec beaucoup de sophistication et de profondeur. Bien au-dessus de son rang. Conseillé !

Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi.

Sho Chiku Bai - Taru

€ 19,5 par bouteille (300 ml)
€ 10,5 en carafe (150 ml)
€ 4 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 15%



Un saké doux et légèrement sucré avec un arrière-goût plein agréable. Épicé avec des notes d'agrumes et de cèdre. Fournit une profondeur supplémentaire pour les plats chauds.

Repas chauds

Shirakabegura - Nigori

€ 16,5 par bouteille (240 ml)
€ 11 en carafe (150 ml)
€ 4,5 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 10,5% - Junmai



Amour doux avec du caractère. La couleur blanche est due aux nuages de riz qui n'ont pas été filtrés après la fermentation, comme cela est habituel pour le saké. Rafraîchissant doux, délicieux à boire seul.

Dessert

Saké froid – Grande bouteille

Sho Chiku Bai - Kimoto

€ 53 par bouteille (640 ml)
€ 13,5 en carafe (150 ml)
€ 5 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 15,5% - Junmai Kimoto



Un saké légèrement sucré aux saveurs profondes. Excellent pour accompagner les plats les plus épicés. Mûrit lentement selon l'ancien processus traditionnel Kimoto-Zukuri de la période Edo.

Repas chauds

Rihaku - Dance of Discovery

€ 59,5 par bouteille (720 ml)
€ 13,5 en carafe (150 ml)
€ 5 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 14,8% - Junmai



Des saveurs douces et rondes avec une légère acidité rendent ce saké idéal pour nos plats au four ou frits. Il ajoute un accent spécial aux sushis et aux sashimis.

Plats chauds, Sushi, Sashimi.

Ryujin - Oze No Yukidoke

€ 69,5 par bouteille (720 ml)
€ 15,5 en carafe (150 ml)
€ 6 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 16% - Ohkarakuchi Junmai



Un saké sec avec une légère acidité. Ce saké a beaucoup de profondeur, ce qui le rend excellent pour les plats chauds avec beaucoup d'épices. Une boisson préférée des connaisseurs.

Repas chauds

Nabeshima - Tokubetsu Junmai

€ 69,5 par bouteille (720 ml)
€ 15,5 en carafe (150 ml)
€ 6 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 15% - Tokubetsu Junmai



Nez léger et frais et riche arôme de pomme, de fruit de la passion et de mangue. La basse température de maturation donne au saké un raffinement équilibré. Un saké qui peut agréablement vous surprendre.

Apéritif, Sushi, Sashimi. Dessert

Ryujin - Kakushi

€ 59,5 par bouteille (720 ml)
€ 13,5 en carafe (150 ml)
€ 5 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 16% - Ginjo Genshu



Légèrement sucré avec un goût légèrement crémeux. Avec un poli à haute teneur en riz (Ginjo) et sans pasteurisation ni eau supplémentaire (Genshu), ce saké a un caractère élégant avec un peu plus de De

Repas chauds

Shirakabegura - Muroka

€ 69,5 par bouteille (640 ml)
€ 17,5 en carafe (150 ml)
€ 7 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 17,5% - Daiginjo Genshu



Beau bouquet de saveurs. Avec le meilleur polish de riz (Daiginjo) et sans pasteurisation ni eau supplémentaire (Genshu), ce saké a un caractère plein avec un peu plus de l'alcool.

Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi.

Shirakabegura - Junmai Daiginjo

€ 75 par bouteille (640 ml)
€ 19 en carafe (150 ml)
€ 7,5 par verre à saké (50 ml)
De l'alcool 15,5% - Junmai Daiginjo



Un saké haut avec un beau bouquet de saveurs! Parfum subtil avec des notes de thé vert, d'abricot et de douceur. Goût légèrement crémeux et une touche de fraîcheur. Top saké pour un prix très correct.

Polyvalent. Plats chauds, Sushi, Sashimi, Dessert